

Yolanda Escuredo

Propietària de
La Jabugueña

passió pel pernil ibèric

Yolanda Escuredo és una de les persones que més bé coneix el món del pernil ibèric. És tanta la passió que té per aquest producte que no es cansa d'explicar les diferències entre un pernil i un altre per tal que el consumidor tingui tota la informació. És co-propietària, juntament amb el seu pare, de La Jabugueña, una empresa que ha aconseguit tancar el cercle criant i engreixant porcs a les seves 4.000 hectàrees a les "dehesas" que posseeixen del poble de Jabugo, amb el seu propi escorxador, *secaderos*, i distribuint i venent directament tots els productes derivats del porc ibèric. No tots els pernills ibèrics són iguals, ni per la raça ni per l'alimentació que prenen, i en aquesta entrevista intenta aclarir els diferents conceptes i diferències.



Tot el pernil ibèric que consumim és de qualitat?

El fet de ser ibèric no indica per si sol la qualitat del pernil. Això cal tenir-ho en compte! Dins l'actual legislació s'ha volgut diferenciar entre 2 tipus de cria del porc ibèric, la intensiva i l'extensiva. En la intensiva l'engreix del porc es fa dins una nau, en una superfície molt petita i on s'alimenta de pinso. Aquest seria el pernil ibèric de més baixa categoria: un porc que no passeja, en què l'engreix es produeix de manera molt ràpida utilitzant diferents tipus de pinso, alguns més bons i d'altres més baixa qualitat. No veuen mai el sol i són classificats com ibèrics per la raça del porc. La mare és 100% ibèric i el pare és de la raça Duroc. Per tant, malgrat no ser 100% ibèrics, sí que tenen aquesta classificació.

Però malgrat ser ibèrics, la qualitat dels pernills és molt baixa degut a alimentació i a l'estar tancats?

Així és! Pensa que es crien molt ràpidament, en menys de 10 mesos els maten, a diferència dels de la cria extensiva que passen per l'escorxador entre l'any i mig i 2 anys de vida. Viuen en un habitatge d'1 o 2 m², i la qualitat del pinso és de baixa qualitat. Té la classificació d'ibèric però la qualitat és molt baixa: el sabor és moltes vegades insípid, les potes són molt curtes degut a la falta d'exercici, etc. Aquests tipus de pernil tenen la denominació de "Jamón de cebo Ibérico", i el consumidor els reconeixerà pel precinte inviolable de color blanc.



En canvi, la cria extensiva és la que dona qualitat als pernills ibèrics?

Exacte! La cria extensiva fa referència a què els porcs viuen a l'exterior, caminen, passegen, mengen aglans, tòfones, herbes fresques del camp. Són uns atletes. Viuen d'entre 600 i 10.000 m². I això té una importància cabdal quan parlem de la qualitat del pernil ibèric criat al camp.

I dins la cria a l'aire lliure, els pernills ibèrics tenen diferents classificacions?

Hi ha 3 tipus de pernills que es produeixen en aquest tipus de cria i engreix a l'aire lliure. El **"Jamón de bellota 100% ibérico-Pata Negra"** és la qualitat màxima d'un porc ibèric. És la qualitat màxima, i per tant, ens hem de fixar en què el color del precinte sigui negre. Aquest tipus de pernil ve determinat per la puresa de raça, ja que es tracta de porc ibèrics 100%, és a dir, que tant la mare com el pare són porcs ibèrics. La segona classificació, i amb el precinte de color vermell, és el **"Jamón Bellota Ibérico"**, on la mare sempre és pur ibèric i el pare entre un 75 i un 50%. I finalment hi ha la classificació **"Jamón Cebo Campo Ibérico Ibérico"**, on el precinte inviolable serà de color verd i la diferència és la puresa de raça, que podrà ser entre un 75 i 50% (mare ibèrica pura i pare no) i l'alimentació, al no menjar aglans, tot i que mengen tot natural com herbes, castanyes, cereals... Aquesta és la informació que ha de tenir el consumidor.

I al consumidor com li arriba aquesta informació?

S'ha d'informar si compra a talls, i si compra el pernil sencer s'ha de fixar en els precintes que porten els pernills. No hi ha més. Pensa una cosa, que de tota la producció de pernills ibèrics que es fa a Espanya, el 80% provenen de cria intensiva, és a dir, aquells porcs que mai han sortit d'una nau industrial i que no han vist mai una aglà!. La resta, el 20% són de cria extensiva i d'aquest 20%, el 7% són alimentats amb aglans. Estem parlant de productes d'altíssima qualitat, productes *delicatessen*, que han comportat una inversió molt gran en diners i en temps d'engreix. I aquí rau la gran diferència de preu, de qualitat, i sobretot cal denunciar aquelles empreses que menteixen sobre els productes que venen.



La Jabugueña, en aquest sentit, sempre ha apostat per la màxima qualitat...

Així és, i per això sempre informem al consumidor de totes les variants de porc ibèric. El problema va ser que amb la regulació que es va fer al 2001, deixava l'entrada a les grans multinacionals del sector perquè entressin al negoci del porc ibèric fent una cria intensiva, és a dir, criar al porc en naus industrials i a través de pinso, moltes vegades de baixa qualitat. Aquí s'hi va perdre, perquè aquestes grans empreses no poden disposar d'1 hectàrea per cada porc i els tenen amuntegats en naus industrials. Nosaltres estem especialitzats en cria extensiva de porc ibèric, tal i com sempre s'ha fet, i per tant els nostres productes gaudeixen de la màxima qualitat, amb una rendibilitat infinitament inferior als altres. Nosaltres apostem 100% per la qualitat. Estem tan obsessionats per la qualitat que fins i tot plantem els cereals a la nostra finca. Ho volem controlar tot i que tot sigui una conjunció perfecta per assolir l'excel·lència.

A part, heu començat a fer una línia Bio, als vostres pernills?

Intentem donar constantment un plus de qualitat als nostres clients, i per això hem creat una línia, encara petita en la producció total de La Jabugueña, on part de la producció és Bio, per tal de donar opció a aquells consumidors que tenen aquesta filosofia que va encaminada a la màxima excel·lència de qualitat. Tots els productes que afegim han de ser origen Bio però és una necessitat sobretot en mercats alemanys i fran-



cesos. A més, pensa que la nostra empresa ha aconseguit totes les certificacions internacionals de seguretat alimentària, que costen molt d'aconseguir i que és part d'aquesta excel·lència que busca La Jabugueña.

La Jabugueña s'està internacionalitzant? A quins països exporteu?

Ja fa uns anys que part de la nostra producció es dirigeix a l'exportació. A part de tots els països de la Unió Europea, el Japó, Austràlia, Hong Kong... Aquest any ens comencem a introduir a llatinoamèrica, on tenim mercats molt potents. Al mercat estranger cada vegada més es valora la qualitat de tots els productes de La Jabugueña.

